volo esser troppo tenera. Poi fale fruttelle & frige nel bono olio gli mettirai disopra del Zuccaro, del Mele.

A cocer il Buso molto bene, & cotto il cauarai ad asciuccar sopra vn tagliero, & fel uol pistar il poi fare, se nō lascialo in tepro & habi dele amandole secundo la quantita ch ti par, & piste multo bene le passerai per la stamegna cō vn poca de aqua Rosata, ō cō vn poco di quello brodo doue e cotto il Buso, Et fa ch questo late dāmandole sia ben stretto, Poi habi vn poco di fiore di farina, & del Zuccaro, Et mescolate bene queste cose insieme farai le fruttelle i ch forma ti piace, & frigerale i bono olio.

Onda & netta le poma molto bene, & falle cocer alesso o sotto la brascia, & cauatone fora quello duro di mezo pistarale molto bene & i seme gli mettirai vn poco de lemito, & vn poco di fior di farina, & del Zuccaro, & fa le fruttelle frigendole i bono olio.

Fruttelle de fichi piene.

Iglia vn poche de amandole, & di pignoli secundo la quantita ch uole fari, & pista le molto bene, & fa ch siano bianche & nette, agiogendoli doi fiche secchi, & vn poca de vuapssa i seme apistari, Poi habi vn pocho di petrosillo tagliato menuto & vn poca di vuapassa integra cō bone spetie, Et questa compositione se venisse troppo stretta agiogniui vn poca d'aqua Rosato, & habi le fiche secche aperte & buscate dal canto di sotto cioe, dal fior, & la impierai molto bene di questa compositione frigendole ad ascio i bono oglio infarinadole poi vn pochetto di sopra.

Allessar il pesce, & pista molto bene de la polpa sua piu bianca, & haueral vn pocho di latte d'amandole bene stretto, & vn pocho di fior di farina cō del Zuccharo, & queste cose distemperarai cō vn poca de aqua Rosata ó d'altra aqua comuna, poi fa le fruttelle i ch forma ti piace, & frigile in bono olio.

Fruttelle in forma de pesce.

Onda de le amandole & falle bianche, & habi de la polpa di qualch bon pesce, & pistarala molto bene i seme cō la amandole, agiogendoui ancora a pistar dellauua passa cō vn poco di Zuccharo, Item vn poco di petrosillo & di maiorana tagliate menute cō bone spetie & vn poco di Zafrano, & haueral apparecchiata vna pasta sottile a modo di quella ch si fanno le lasagne, concludendo & ligando i la ditta pasta pezzi maiori ó menori como ti piace di questa compositione, Poi haueral le forme de ligno cauate in modo & forma di pesce de varie qualita & ma-